



Découvrez la  
recette



**BROCHETTES DE  
SCAMPI MARINÉS**



**Knorr Professional Bouillon**  
Bouillon de Poule en Pâte (10 kg)  
25.03.1089



**Knorr Professional Bouillon**  
Bouillon de Légumes en Poudre (10 kg)  
25.01.1191



**Knorr Professional Purée d'Épices**  
Poivron (750 g)  
33.05.1102



**Knorr Roux**  
Roux Brun (10 kg)  
13.11.1005



**Knorr Primerba**  
Champignon (340 g)  
33.05.1160



**Knorr Primerba**  
Pesto (340 g)  
33.05.1016



**Knorr Primerba**  
Thym (340 g)  
33.05.1158



**Knorr Primerba**  
Curry (340 g)  
33.05.1159



**Knorr Primerba**  
Basilicum (700 g)  
33.05.1090



**Knorr Professional**  
Tomatino (boîte, 4 kg)  
29.05.1028

**BOULETTES DE HACHIS  
À LA PERSE, RIZ TOMATÉ**



Découvrez la  
recette



**Amora**  
Moutarde de Dijon (5 kg)  
31.01.1110



**Knorr Professional**  
Napoletana (boîte, 2 kg)  
29.05.1113

Action valable du 01/05/2024 au 31/05/2024. La réduction procentuelle est appliquée sur le prix conseillé. Pour plus d'infos, merci de contacter votre Account Manager.





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# INSPIRATION ESTIVALE

avec The Vegetarian Butcher™

## PATATE DOUCE SOUFFLÉE À LA FETA ET L'ESTRAGON ACCOMPAGNÉ DE NOMINCE

### INGRÉDIENTS

#### POUR 10 PERSONNES

- 1 kg patates douces
- 300 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 30 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 30 g **Knorr Primerba Estragon**
- 40 g **The Vegetarian Butcher™ NoMince**
- 100 g feta
- 1 pc cébettes émincées
- 10 g persil plat frais, émincé
- 25 g pépins de grenade
- 25 g graines de courge, grillées
- poivre du moulin
- mélasse de grenade



DÉCOUVREZ LA  
RECETTE COMPLÈTE  
SUR UFS.COM



AVEC NOS PRODUITS THE VEGETARIAN BUTCHER™,  
VOUS POUVEZ VARIER LES PLAISIRS EN PROPOSANT DES MENUS  
VÉGÉTARIENS ET SATISFAIRE TOUS VOS CLIENTS



- Créé par et pour **les amateurs de viande**
- Vous permet de réinventer les grands classiques de la cuisine avec **des alternatives végétariennes savoureuses**
- Produits dont **le goût et la texture** s'inspirent de la viande d'origine animale
- Association de divers ingrédients **d'origine végétale** tels que le soja et le blé

